

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Caçarola Vitrocerâmica 2.8L com Tampa Baixa para Serviço e Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49410	Modelo:	49410
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661703451

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49410
EAN	8421661703451
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 2.8L com construção multi-camadas para distribuição uniforme de calor. Ideal para confeção e serviço em indução, gás ou elétrico, com design elegante e pegas ergonómicas.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 2.8 litros, com construção multi-camadas, assegura uma distribuição de calor uniforme para confeção e serviço em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Material	Multi-camadas (3 capas)
Cor	Metálico
Largura	311 mm
Profundidade	209 mm
Altura	154 mm
Diâmetro	200 mm
Capacidade	2.8 L
Acabamento	Interior e exterior acetinado, pegas espelhadas
Compatibilidade	Indução, gás, elétrico

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma solução versátil para cozinhas profissionais, ideal para buffets de hotéis, serviço de catering, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de um utensílio robusto tanto para a confeção como para a apresentação de pratos quentes, onde a manutenção da temperatura e a estética são cruciais.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- Construção de 3 camadas para durabilidade superior e resistência ao uso intensivo.
- Distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção em indução, gás ou elétrico.
- Design elegante com acabamento acetinado e pegas espelhadas, ideal para serviço de mesa.
- Pegas ergonómicas que funcionam como apoio para utensílios, facilitando o manuseamento.
- Tampa de cúpula baixa que promove a circulação da humidade, garantindo resultados de confeção superiores.

Que fontes de calor são compatíveis com esta caçarola?

Esta caçarola é compatível com placas de indução, fogões a gás e elétricos, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual o material e a durabilidade esperada?

Construída com 3 camadas de material multi-camadas, esta caçarola oferece durabilidade excecional e resistência para uso intensivo diário.

É adequada para confeção e serviço de alimentos?

Sim, o seu design e capacidade de distribuição de calor tornam-na ideal tanto para a confeção de pratos como para o serviço direto em buffets e mesas.

As pegas da caçarola aquecem durante a utilização?

As pegas são projetadas para serem ergonómicas e incluem um apoio para utensílios, mas como em qualquer utensílio de confeção, recomenda-se precaução e o uso de luvas térmicas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta caçarola?

Com um interior e exterior acetinado, a limpeza é facilitada. Recomenda-se lavar com detergente neutro e água morna, evitando abrasivos para preservar o acabamento.